



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

125 Gr Sana Klasik
1,5 Çay Bardağı şeker
2,5 Su Bardağı süt
3 Yemek Kaşığı un
1 Su Bardağı un
1 Su Bardağı su
1 Paket vanilya
4 Adet yumurta
1 Paket çikolata sosu

Küçük bir tencereye 1 su bardağı suyu ve margarinini koyarak kaynatın. Daha sonra 1 su bardağı unu ekleyerek iyice karıştırın. 2-3 dakika karışımı sürekli karıştırarak pişirin. Ocağı kapatarak 10-15 dakika hamurun soğumasını bekleyin. Hamur biraz dinlendikten sonra 3 adet yumurtayı hamura yedirin. yapışkan bir hamur elde edilir.hamurun kabarması için iyice karıştırmış olmanız gerekiyor. Yumurtaları yedirdikten sonra hamuru 10 dakika dinlendirin.Yağlanmış tepsiye, kaşık yardımı ile hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak aralarında 2-3 cm boşluk bulunmasına dikkat ederek dökün.Daha önceden 180 derecede ısıttığımız fırına hamuru sürün. üzeri kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin.2,5 su bardağı süt,3 yemek kaşığı un, 1,5 çay bardağı şeker 1 adet yumurta malzemeleri bir tencereye koyarak kremayı pişirin. Kremayı ocaktan aldıktan sonra vanilyayı ekleyerek karıştırın.Profiterolün pişen hamurlarını ikiye bölerek ya da varsa krema sıkma torbası ile içlerini krema ile doldurun ve tepsiye dizin. Tüm profiterolleri doldurduktan sonra üzerine çikolata sosunu gezdirin.